

Tempura met verse groenten en scampi

Nodig

Voor de tempura:

maïzena

fijne tarwebloem

ijskoud water

scampi

assortiment groenten (wortel, courgette, groene asperge...)

Voor de vinaigrette:

2 eierdooiers

1 ei

1 koffielepel mosterd

lichte sojasaus

1 teentje look

sap van 1 limoen

suiker

druivenpitolie

Bereiding

Snij de groenten in gelijke stukken.

Pel en kuis de scampi.

Warm de frituurolie tot 180 graden.

Maak de vinaigrette door de eierdooiers, het ei, mosterd, sojasaus, geplette look, limoensap en suiker op te werken tot een gladde saus. Kruid eventueel wat bij met peper en zout.

Maak het beslag voor de tempura door maïzena te mengen met een beetje bloem en het ijskoude water. Meng niet te veel want het mag geen gladde massa worden!

Haal de scampi en de groenten door het tempurabeslag en breng die één voor één in de frituur. Zorg ervoor dat je er niet teveel ineens bakt anders daalt de temperatuur van de frituurolie.

Laat de gebakken scampi en de groenten even uitlekken op keukenpapier en dien op met de vinaigrette.